



Морковная лапша с экзотическим кунжутным соусом

🕒 10–15 Мин. 🍷 🍷 🍷

Способ приготовления

Ингредиенты 4 Порции

🔥 = Kotányi Produkte

8 шт.	Морковь
6 ст. л.	Тахини
4 ст. л.	Оливковое масло
4 ст. л.	Соевый соус
1 шт.	Лимон
2 шт.	Зубчики чеснока
2 шт.	Зеленый лук
1 чашка	Свежие листья кинзы
100 г	Орехи кешью
1 щепотка	🔥 Приправа Французские травы

- 1 Тщательно промойте морковь, очистите и нарежьте спиралью, чтобы получилась тонкая лапша. Если морковная лапша слишком длинная, укоротите ее ножом.
- 2 Соус: Крупно нарежьте зубчики чеснока. Затем смешайте чеснок с тахини, оливковым маслом, соусом и лимонным соком. Лучше всего использовать ручной блендер, чтобы соус был максимально однородным.
- 3 Выложите морковную лапшу на тарелку и сбрызните соусом. Вы можете использовать столько соуса, сколько хотите! Добавьте приправу Итальянские травы в мельнице от Kotányi.
- 4 Морковную лапшу можно украсить свежей кинзой, орехами кешью и мелко нарезанным зеленым луком.

